1415

FOUR COMPACT ÉLECTRIQUE DE PLATE-FORME

MANUEL D'INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 56335 Rev C (10/13)

© 2013 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

Modèl

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION

Livraison et Installation 3
Raccordement Électrique 4
Montage du Four. 5
- Emballage 5
- Assemblage des Pieds 5
- Montage du Bâti. 6
- section Double 6
- Installation de la Plate-Forme. 7
- Mise à Niveau du Four 7

UTILISATION

Commande de four. 8

ENTRETIEN

Nettoyage et entretien préventif 9
Guide de détection des pannes. 11

Installation

Description et Spécifications du Four

Les fours Blodgett ont établi des standards d'excellence de caractéristiques, performances et fiabilité de cuisson. La qualité des produits des fours est sans égale.

La simplicité de sa conception ainsi que la qualité de sa construction assurent des années de service sans problèmes si l'appareil est monté correctement et reçoit un entretien périodique minimal.

Les caractéristiques comprennent un cadre de fer à angle plein, des coins de rayon en pleine soudure et des extérieurs en acier inoxydable.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES- 1415						
TENSION	**KW/SECTION**	**PHASE**	**AMPÈRES**			**CONNEXION ÉLECTRIQUE (CALIBRE MINIMUM)***
			L1	L2	L3	
60 HZ						
208	3.75	1	18	0	18	12
208	3.75	3	11	11	11	14
220-240	3.75	1	17	0	17	12
220-240	3.75	3	10	10	10	14
50 HZ						
220-240	3.75	1	17	—	17	Calibre suivant code local

REMARQUE: Les charges de phase des unités doubles peuvent être partiellement mises en équilibre en alignant les lignes lors du raccordement. Sinon, les exigences de charge électrique des modèles de fours superposés sont égales à deux fois les données indiquées ci-dessus.

Livraison et Installation

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours sont expédiés en conteneurs. A la réception de votre four Blodgett vous devez:

- Vérifier que les emballages ne sont pas abimés. Toute défection dans l'emballage doit être notée sur l'accusé de reception de la marchandise; celui-ci doit être signé par le chauffeur.
- Sortir le four de son emballage et vérifier son bon état. Les transporteurs n'acceptent les réclamations et plaintes que si elles sont faites dans les quinze jours qui suivent la livraison et si l'emballage a été conservé afin d'être inspecté.

La Blodgett Oven Co., n'est pas responsable des dégâts subis pendant le transport. Le transporteur est seul responsable de la livraison du matériel en bon état lorsque l'expédition a été acceptée. Néanmoins, nous sommes à votre disposition pour vous aider à composer votre dossier de réclamation.

INSTALLATION DU FOUR

L'implantation correcte et bien étudiée du four sera à l'avantage à long terme de l'opérateur et permettra d'obtenir un rendement satisfaisant.

S'assurer de placer le four dans un endroit accessible afin de permettre un fonctionnement et un entretien appropriés.

Il est essentiel que l'air de ventilation ne soit pas obstruée de quelque manière que ce soit afin d'assurer un fonctionnement optimal. Maintenir une distance d'au moins 5 cm (2 po) entre les deux côtés et l'arrière du four et le mur.

Installation

Raccordement Électrique

Les fours doivent être raccordés à un circuit de 208 V ou de 220 à 240 V. Le thermostat, le voyant lumineux et les interrupteurs connexes sont interconnectés et raccordés à la seule source électrique qui alimente le four.

Avant de procéder au raccordement des fils, vérifier la plaque signalétique fixée sur le panneau arrière du four afin de s'assurer que la tension, la phase et l'unité d'énergie en kilowatt soient compatibles avec la source d'alimentation électrique. Voir le diagramme.

La mise en service doit respecter les normes locales ou, en l'absence de tels normes, les règlements suivants : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 - dernière édition ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1, selon le cas.

Les schémas de câblage sont situés sur le panneau arrière du four.

Le conduit d'alimentation passe à l'intérieur du four par l'arrière de celui-ci et la connexion électrique est raccordée au bloc de jonction fixé au panneau situé à l'arrière du compartiment de commande. Les dimensions des connexions électriques pour un four superposé de modèle 1400 sont indiquées dans la colonne « Connexion électrique (AWG) » des spécifications électriques précisées à la page 2 du présent manuel. La dimension des fils est déterminée pour les fils de cuivre de 75 °C à 125 % de la puissance d'entrée nominale (d'après la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70).

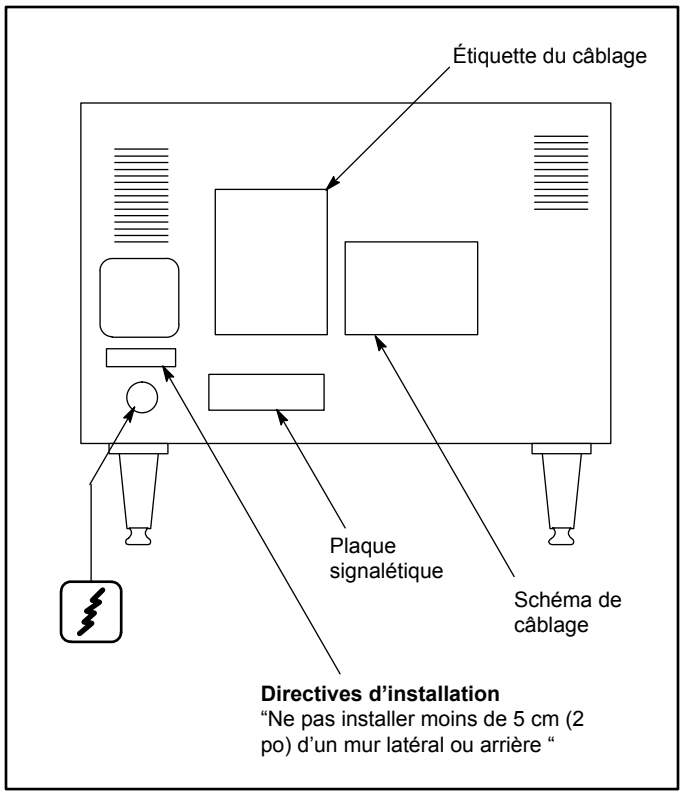
Étiquette du câblage
Plaque signalétique
Schéma de câblage
Directives d'installation
"Ne pas installer moins de 5 cm (2 po) d'un mur latéral ou arrière "

Figure 1

Montage du Four

EMBALLAGE

Avant d'assembler et d'installer le four, s'assurer d'avoir reçu tous les éléments fournis. Outre le four, des accessoires tels que les pieds ou les plates-formes peuvent être requis.

Pour les sections simples:

- Les pieds de 10 cm (4 po) sont expédiés à l'intérieur du four et emballés dans un carton distinct.
- Les plates-formes sont emballées séparément et fixées à l'arrière du four.

Pour les sections multiples:

- Les pieds de 10 cm (4 po) sont emballés dans les sections inférieures du four.
- La cale d'espacement est fixée à la section supérieure avant l'expédition.
- La plaque de fixation servant à fixer les fours ensemble est située dans la section supérieure.
- Les plates-formes sont emballées avec chaque section.

ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Incliner la section inférieure du four vers l'arrière.
2. Fixer chaque pied dans les écrous fixés au bas du four.
3. Serrer chaque pied et régler les quatre pieds jusqu'à la même hauteur.

REMARQUE: Les pieds devront être réglés à la même hauteur une dernière fois lors du nivellement.

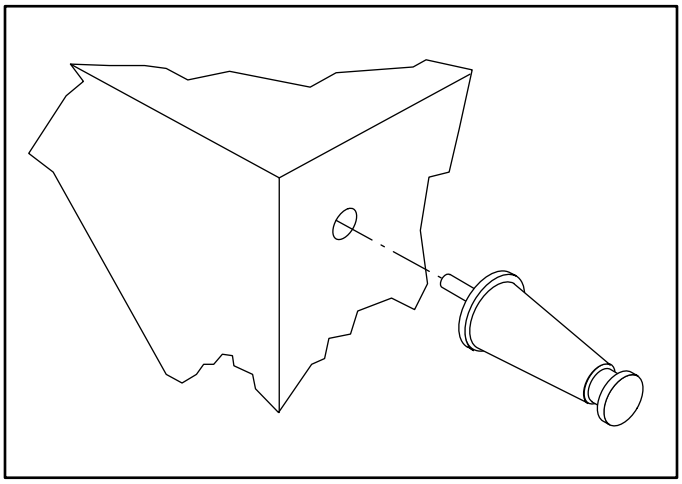

Figure 2

Installation

Montage du Four

MONTAGE DU BÂTI

1. Fixer les pieds au cadre du support au moyen des écrous 5/16-18 et des rondelles de blocage (4 par pied). NE PAS SERRER.
2. Placer la tablette sur les pieds et aligner les trous dans ces derniers avec ceux des ferrures d'angle de la tablette. Laisser suffisamment de jeu pour faciliter l'alignement. Mettre les boulons ¼-20 x 2/14 po à travers les pieds et dans les ferrures. Les boulons devraient s'adapter au rayon des pieds. Installer les écrous ¼-20 une fois les quatre coins en place, puis serrer les quatre écrous, en évitant de trop serrer afin de ne pas déformer la surface des pieds.
3. Serrer les seize écrous 5/16-18 (voir l'étape 1. NE PAS trop serrer.
4. Assemblage optionnel des roulettes - Fixer les roulettes en les serrant au moyen d'une clé. Avant de placer la section du four sur le support, s'assurer que roulettes bloquantes sont sur le devant du support.
5. Centrer le four sur le support.

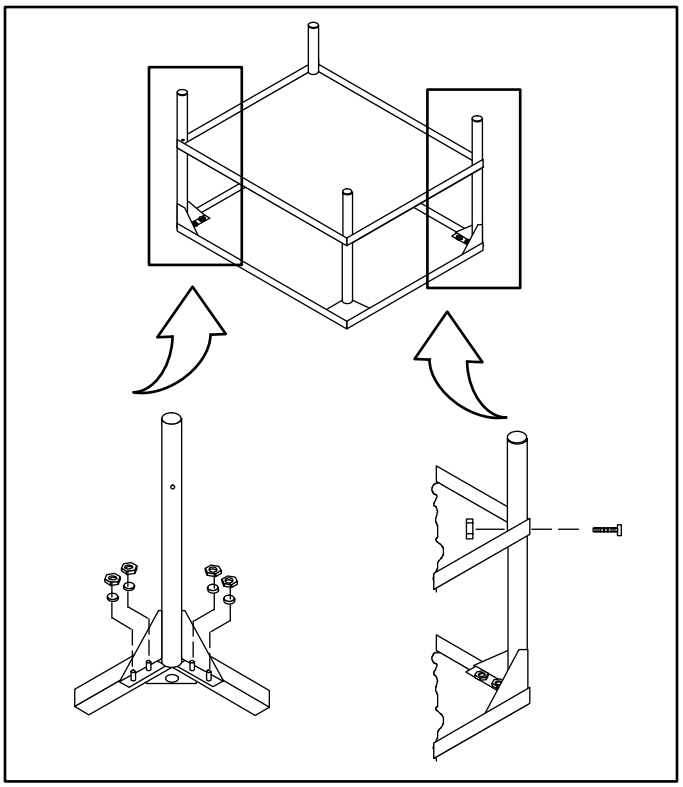

Figure 3

SECTION DOUBLE

1. Raccorder l'assemblage de la cale d'espacement à la partie inférieure du four supérieur au moyen de quatre boulons à tête hexagonale.
2. Aligner et fixer la plaque de raccordement de la cale d'espacement au four inférieur au moyen de quatre vis à tôle.

   REMARQUE: Enlever d'abord les quatre vis à tôle situées le long du bord supérieur du panneau du four inférieur.
3. Mettre le four supérieur sur le four inférieur.
4. Aligner et fixer la cale d'espacement qui est raccordée à l'assemblage de la cale au moyen de quatre vis à tôle.

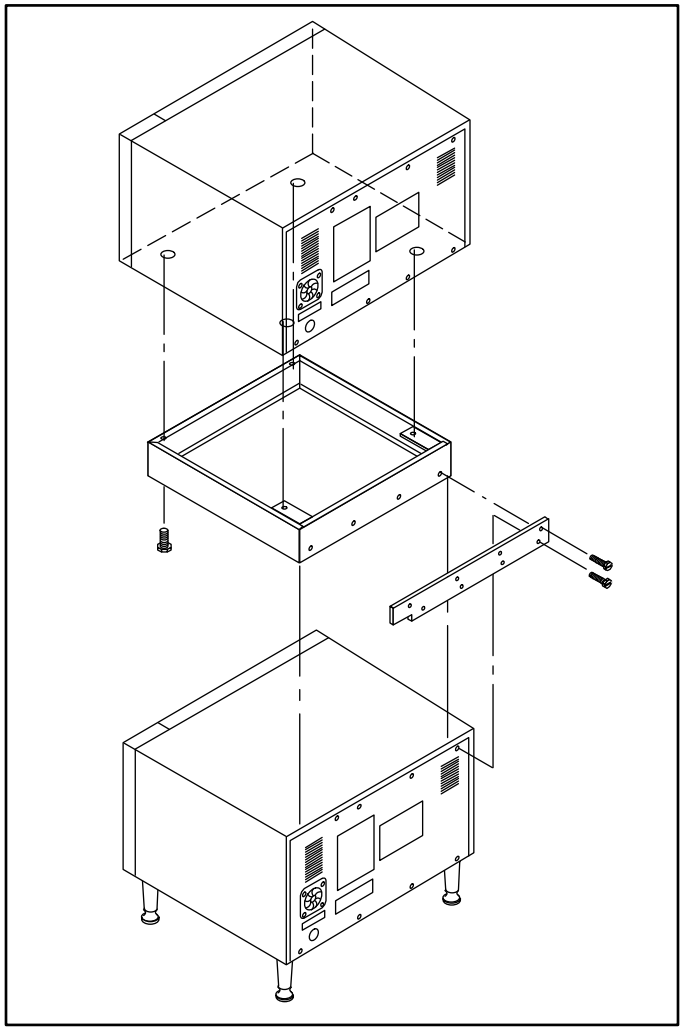

Figure 4

Montage du Four

INSTALLATION DE LA PLATE-FORME

1. Retirer les plates-formes de l'emballage en carton.

   REMARQUE: Manipuler soigneusement les tablettes en cordiérite afin d'éviter de les endommager.

2. Ouvrir la porte du four et retirer l'ensemble de l'élément central en le tirant vers l'avant et en le débranchant.

3. Installer une des plates-formes sur la partie du bas, en s'assurant qu'elle repose sur les angles situés au-dessus de l'élément et qu'elle est en contact avec l'arrière.

4. Installer l'autre plate-forme dans l'ensemble de l'élément central, sur une surface plane, puis réinstaller la plate-forme centrale et l'ensemble de l'élément dans le four. L'ensemble est soutenu sur quatre supports d'angle.

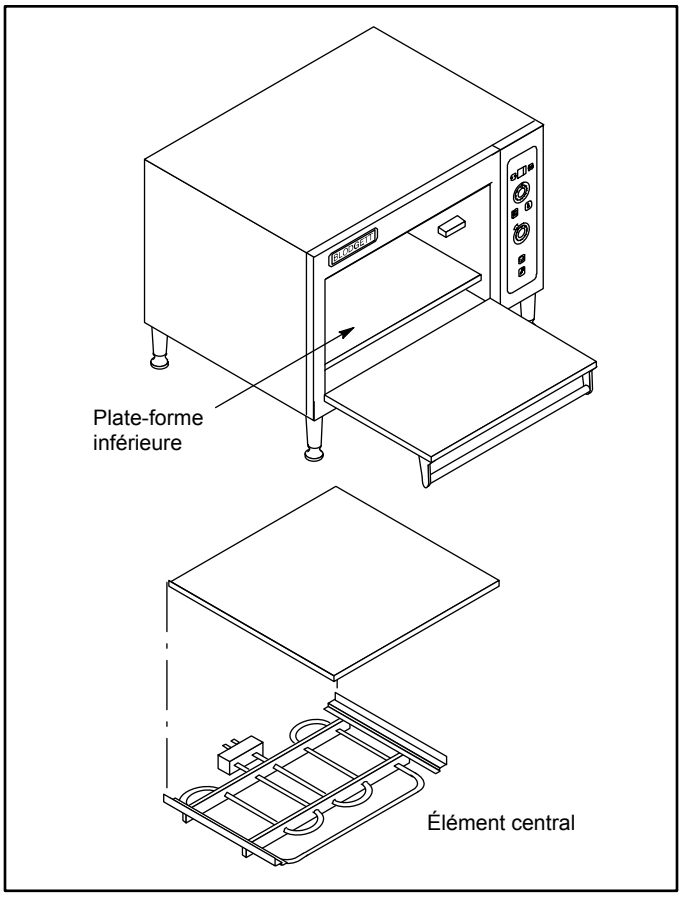

Figure 5

MISE À NIVEAU DU FOUR

Les fours de modèle 1415 sont dotés de pieds sanitaires réglables homologués NSF.

1. Mettre le four de niveau d'un côte puis de l'autre et de l'avant à l'arrière en mettant un niveau à bulle d'air sur le cadre de base de la section inférieure.

2. Régler les pieds en les entrant ou en les sortant, selon le cas.

Utilisation

Commande de four

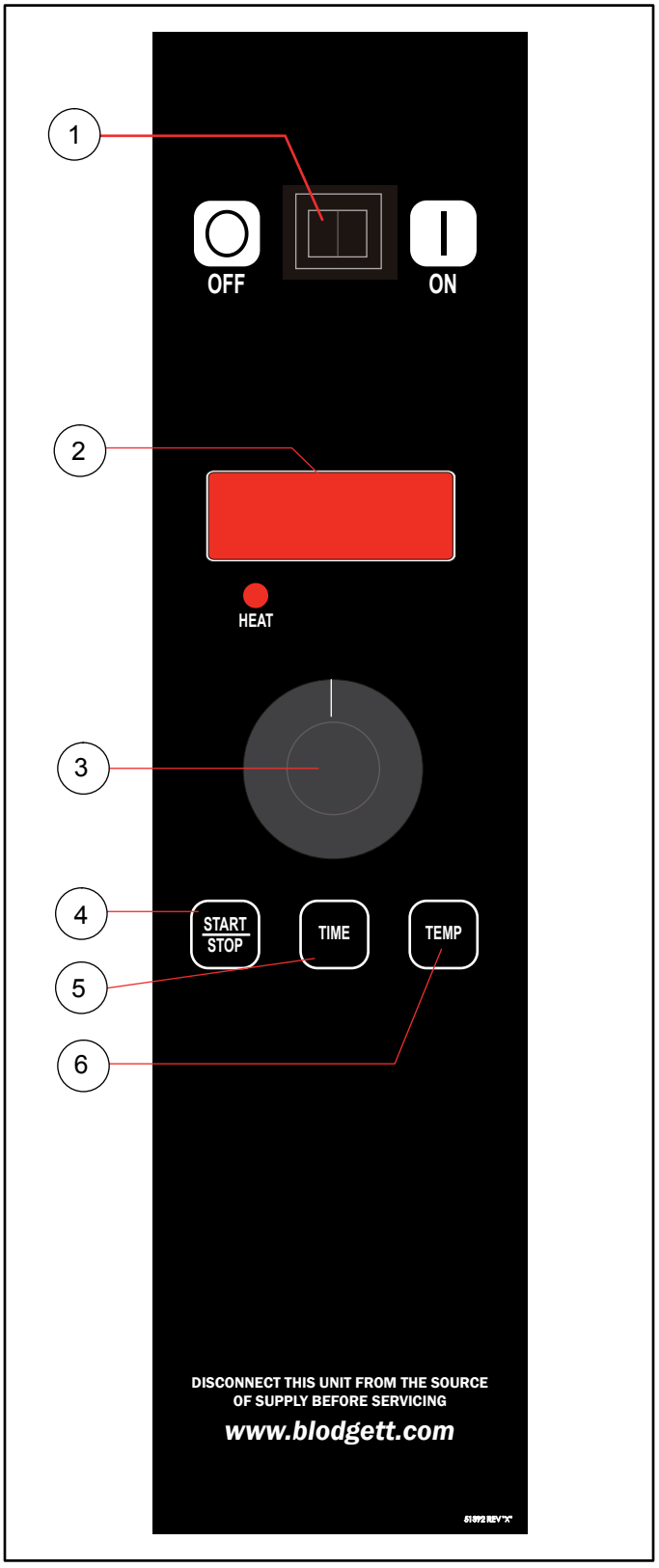

Figure 6

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. COMMUTATEUR ÉLECTRIQUE - contrôle l'alimentation électrique du four
2. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
3. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
4. TOUCHE "START/STOP" - appuyez pour démarrer ou arrêter la minuterie.
5. TOUCHE "TIME" - appuyez pour régler le temps de cuisson.
6. TOUCHE "TEMP" - appuyez et relâchez pour régler la température du four

UTILISATION

1. régler le COMMUTATEUR ÉLECTRIQUE (1) sur la position ON.
2. Appuyez sur la touche TEMP (6) Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (3).
3. Quand le message LOAD apparaît sur l'affichage, appuyez sur la touche TIME (5). Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (3).
4. Chargez l'aliment dans le four.
5. Appuyez sur START/STOP (4). La minuterie se met en marche. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
6. Appuyez sur START/STOP (4) pour arrêter le vibreur.
7. Pour arrêt de four, régler le COMMUTATEUR ÉLECTRIQUE (1) sur la position OFF.

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTÉRIEURE

La surface en acier inoxydable peut être maintenue propre et en bon état avec de l'huile minérale :

1. Laisser refroidir le four.
2. Saturer un chiffon avec de l'huile minérale et frotter le four.
3. Essuyer avec un linge propre.

Les aliments éclaboussés cuits au four qui sont restés collés sur la surface extérieure en acier inoxydable peuvent être enlevés avec un agent nettoyant non toxique pour acier inoxydable :

1. Suivre le mode d'emploi de votre agent nettoyant.
2. Appliquer le produit avec un chiffon en frottant dans le sens du grain du métal.

⚠ MISE EN GARDE!!

NE PAS utiliser un chiffon de nettoyage abrasif afin de ne pas égratigner le fini en acier inoxydable.

NETTOYAGE DE LA SURFACE INTÉRIEURE

Surface de la chambre de cuisson

1. Placer le ramasse-miettes sur la porte du four. Voir la figure 7.
2. Gratter les chambres de cuisson au moyen d'un grattoir ou d'une brosse (figure 8) afin d'enlever les aliments éclaboussés cuits au four.
3. Nettoyer la chambre de cuisson avec une brosse jusqu'à ce que la surface soit lisse.
4. Au moyen d'un linge humide, essuyer légèrement la surface de la chambre de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE!!

Les pierres doivent être à la température de la pièce.

⚠ MISE EN GARDE!!

La pierre absorbera l'excès d'eau, ce qui entraînera un risque de fissuration. Si l'eau est ainsi absorbée, voir le Mode de séchage des pierres de chambres de cuisson décrit à la page suivante afin d'éviter la fissuration.

Figure 7

Figure 8

Déversements d'huile

Si l'huile se déverse sur la chambre de cuisson, NE PAS L'ESSUYER :

1. Verser du sel kosher sur l'huile déversée.
2. Laisser absorber.

Suivre les étapes de 1 à 4 sous Surface de la chambre de cuisson pour enlever le résidu de sel kosher.

Entretien

Nettoyage et entretien préventif

Murs intérieurs

La surface aluminée peut être maintenue propre et en bon état avec de l'huile minérale :

1. Laisser refroidir le four.
2. De grandes quantités d'aliments éclaboussés collés cuits au four peuvent être enlevées avec un grattoir en laiton appliqué doucement.
3. Saturer un chiffon avec de l'huile minérale et frotter le four.
4. Un détergent à vaisselle doux et de l'eau peuvent aussi être utilisés pour nettoyer les murs intérieurs mais il faut faire attention de ne pas déverser l'eau sur les chambres de cuisson en pierre.
5. Bien sécher avec un linge propre.
6. Utiliser une petite brosse pour enlever les résidus qui se trouvent sous la porte du four.

⚠ MISE EN GARDE!!!

NE PAS utiliser de solutions caustiques telles que l'ammoniac, l'hydroxyde de potassium ou le carbonate de sodium. NE PAS utiliser des agents nettoyants ménagers car tous ces produits endommageront le revêtement en aluminium.

Mode de séchage des pierres de chambres de cuisson

Si la pierre absorbe l'excès d'eau et qu'elle est ensuite chauffée rapidement, l'eau bouillante se répand et risque de fissurer la pierre. Afin d'éviter une telle fissuration, suivre l'un des modes de séchage suivants :

1. Laisser sécher les pierres pendant la nuit à la température de la pièce en laissant la porte du four ouverte.
2. Régler le four à 66 ºC (150 ºF) pendant deux (2) heures pour laisser sécher lentement la pierre.

PAR SEMAINE:

- Brosser également les tableaux de commande au moins une fois par semaine.

TOUS LES SIX MOIS:

- Deux fois par an il faut nettoyer les conduits d'air secondaire, ainsi que les ouvertures d'arrivée d'air.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Il doit être assuré par une installation initiale correcte et un programme de nettoyage régulier des fours.

Les fours n'ont pas besoin d'être graissés. Il faut cependant vérifier annuellement le système de ventilation afin d'éviter la déterioration provenant de l'humidité et de la corrosion des produits évacués.

Si des réparations ou un entretien est nécessaire, communiquer avec une entreprise de service Blodgett locale, avec le représentant de l'usine ou avec l'usine.

⚠ AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le four avant toute opération d'entretien ou de réparation. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil lors du nettoyage.

Guide de détection des pannes

CAUSE(S) PROBABLE(S)	SUGGESTION
SYMPTOME: Fonds Durs	
• Trop de chaleur provenant de la sole	• Réduire la température et augmenter le temps de cuisson
• Produit laissé trop longtemps dans le four	• Écourter le temps de cuisson
SYMPTOME: Cuissons Inégales	
• Portes de four laissées ouvertes trop longtemps	• Ne pas ouvrir la porte sans nécessité
• Mauvais dosage de la pâte	• Mesurer la pâte de manière constante
• Moules déformés	• Changer les plats de cuisson
• Chargement inégal du produit	• S'assurer de charger le produit uniformément dans les récipients.
SYMPTOME: Produit Brûlé	
• Thermostat trop haut	• Réduire la température de cuisson
• Produit laissé dans le four trop longtemps	• Écourter le temps de cuisson
• Thermostat mal calibré	• *
SYMPTOME: Produit Désséche	
• Température du four trop basse	• Augmenter la température de cuisson
• Pas assez d'eau dans la préparation de la pâte	• Augmenter la quantité d'eau dans le mélange de produit
• Thermostat mal calibré	• *
SYMPTOME: Temps de Cuisson Prolongé	
• Mise en température trop basse	• Augmenter le temps de cuisson
• Ouverture des portes trop fréquente	• Ne pas ouvrir la porte sans nécessité

**Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confer TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.*

⚠ **AVERTISSEMENT!!**

Toujours débrancher le four avant toute opération d'entretien ou de réparation. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil lors du nettoyage.